

Chef's spécialité

目黒テラス スペシャルティ

調理長特製のおすすめ料理です。ぜひご賞味ください。

1. 庭園情景拼盤 *Chef's special appetizer (Meguro Terrace Style)* ----- 1名様用 2,310

シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル

人気の前菜や旬の食材を取り入れた前菜を少量ずつお楽しみいただけます。

2. 烤酥牛肝菌和牛 *Wagyu and porcini pie* ----- 1個 880

創業100周年記念 黒毛和牛とボルチーニの中華風パイ

黒毛和牛の角切りをボルチーニとともに炒めサクサクのパイ皮で包み焼きました。

ボルチーニが香り立つ食べ応えのある逸品です。

3. 蟹粉魚翅羹 *Shark's fin and Shanghai crab soup* ----- 4,400

ふかのひれと上海蟹のスープ

上海蟹のコクと風味がふかのひれを包む、濃厚な味わいのスープです。

4. 蟹粉小籠包 *Shanghai crab soup dumplings* ----- 1個 660

上海蟹入り小籠包

手のひの皮で包んだ上海蟹の風味たっぷりの小籠包です。

皮を破らないようお熱いうちにお召し上がりください。

5. 香醋炒和牛時菜 *Akita beef and vegetables stir-fried with black vinegar* ----- 4,400

秋田牛と季節野菜の黒酢炒め

柔らかくうまみのある秋田牛を風味豊かな黒酢で炒めました。

紹興酒によく合います。

6. 陶板蟹粉蝦仁炒麵 *Fried noodles with Shanghai crab and shrimp on hot grill plate* ----- 5,500

上海蟹と海老の焼きそば、陶板仕立て

上海蟹と海老の濃厚なあんかけ焼きそば。

熱した陶板で仕上げ熱々をお召し上がりいただきます。

7. 九龍珠葡萄巴飛 *Grape and ice cream parfait* ----- 2,200

季節のぶどうと自家製アイスのパフェ

シャインマスカットと季節の葡萄、杏仁クリーム、葡萄ジュレを重ね、

コリアンダーのミルクアイスを添えました。

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.



1



2



4



5

午後 5 時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の 10% を申し受けます。
 A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.